



AM HERD MIT ROBERT MENASSE

Kochen und Schreiben haben für den Schriftsteller viel gemeinsam. Im Gegensatz zu seinen Texten vergisst er beim Kochen allerdings mitunter auf die nötige Schärfe.

Cataplana nennt sich sowohl das runde, portugiesische Kochgefäß aus Kupfer als auch die Speise, die darin gegart wird. „Mein Mitbringsel von einer Reise ist immer ein Rezept und damit der Geschmack des Landes“, sagt Robert Menasse. Auch eine spanische Paellapfanne hat er zu Hause, bulgarische Gjuveche-Töpfe und vieles mehr. „Meine Frau sagt immer: Kein Platz mehr. Kannst Du das nicht entsorgen?“ Bisher tat er's nicht. Zum Glück für uns. Kaum angekommen, zündet er sich seine erste Zigarette an. Biologisch. Was es nicht alles gibt! Zwiebel schneiden. „Kochen hat was extrem Meditatives.“ Sein erster Job als junger Doktor der Germanistik und Philosophie verschlug ihn nach Brasilien, wo er sieben Jahre lang blieb. Daher auch sein Bezug zur portugiesischen Sprache und dem Land. Das Rezept für den Eintopf stammt von João Almeida, bei den Zutaten darf man kreativ sein. „Die Fischer fangen ja auch nicht jeden Tag das Gleiche.“ Menasse mischt die Paradeiser unter die glasigen Zwiebeln. „Umrühren gehört zu meinem Geschäft als politisch interessierter Schriftsteller.“ Fleisch und Meeresfrüchte rein, dann der magische Moment – plopp, Deckel zu. Ähm, Salz? „Ich salze immer so wenig, dass ich es manchmal ganz vergesse!“ Deckel auf, würzen, Deckel zu. Eine Viertelstunde später öffnet der Koch das glänzende Gefäß bei Tisch und wachelt uns mit einem Hangerl den Duft entgegen. Großartig! „Kochen und Roman schreiben haben was Gemeinsames – aus vielen Bestandteilen entsteht ein Ganzes.“

CATAPLANA

Schalotte und Zwiebel schälen, klein schneiden, in Butter anschwitzen. Einen Schuss Olivenöl dazugeben. Wurst in Scheiben schneiden, mitschwitzen. Paradeiser schälen, würfeln. Ungeschälten Knoblauch, Gewürznelken, streifig geschnittenen Paprika und Paprikapulver dazugeben. Zwiebel mit einem Schuss Wein aufgießen, Paradeisermischung unterrühren, Topf schließen, 10 Minuten köcheln lassen. Fleisch groß würfeln, scharf in Öl anbraten, in den Topf geben. Dann Fischwürfel, grob geschnittene Tintenfische, Muscheln und Polpa unterrühren, salzen pfeffern, Riesengarnelen oben drauflegen. Dicht verschließen, 15 Minuten köcheln lassen. Dazu: Kräuterris und Brot.



- 1 Schalotte
- 1 kleine Zwiebel
- Butter, Öl
- 3 reife Paradeiser
- 2-3 Gewürznelken
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1-2 frische Knoblauchzehen
- 1/2 gelber Paprika
- 1/2 TL Paprikapulver
- 15 cm Chorizo (oder Alheira)
- 200 g Polpa (Paradeispüree)
- 200 g Schweinefleisch
- 150 g festes Fischfilet
- 2 Hand voll frische Muscheln
- 4 kleine Tintenfische
- 4 Riesengarnelen
- Wein, Salz, Pfeffer

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Großmutter's Waldviertler Knödel.

Was würden Sie nie essen? Ohne Not kann man das nicht sagen. In Brasilien habe ich unwissentlich gegrillte Katze gegessen – ich würde nie wieder etwas essen, ohne zu fragen, was es ist.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die italienische Küche und die brasilianische Esskultur.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Schnitzel versehentlich statt mit Bröseln mit Grieß gebacken.

Welche Speise vermag es, sie zu trösten?
Beim kleinsten Anflug von Mutlosigkeit koche ich mir Hühnersuppe.

delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at



wein DER WOCHE

KREMSTAL DAC, RIESLING 2011, WEINGUT JOSEF SCHMID, Stratzing-Krems

Riesling vom Urgestein, Bergterrassen, Bergwein – dieser Wein hat viele Bezeichnungen. Er stammt jedenfalls von den steilen Terrassenanlagen des Kremstals und macht Freude. Schöne, fruchtige Rieslingnase, die kräftige Säure harmonisch eingebunden.

10,75 € bei Alpe Adria Weinhandlung am Hof, Wien 1, www.weinamhof.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 12,5 % vol



dinner FOR ONE

ARME RITTER MIT APFELKOPOTT

Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. 1 TL Butter in einem kleinen Topf erhitzen, die Würfel darin andünsten. Mit 1 TL Zucker bestreuen, ev. Rosinen dazugeben, vom Herd nehmen. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Ei mit 1 TL Zucker mit einer Gabel verquirlen. Die Toastbrotstücken diagonal halbieren, im verquirlten Ei wenden und sofort in die heiße Butter einlegen. Pro Seite bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten braten. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen, mit dem Apfelkompott essen.

- 1 saurer Herbstapfel
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Ei
- 3 TL Staubzucker
- 2 EL Butter
- ev. 1 TL Rosinen
- Zimt

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 490 kcal



Genuss & Leidenschaft

„Hirschpastete mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren“

Die feine Hirschpastete mit Balsamico-Zwetschken und Maroni wird aus bestem österreichischem Hirschfleisch in sorgsamer Handarbeit gefertigt.

Das Produkt harmoniert hervorragend mit Hink's „Kaltgerührten Wildpreiselbeeren“.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.

Ihr FLEISCH-SPEZIALIST

Wiesbauer GOURMET



www.wiesbauer-gourmet.at

einfach, schnell, köstlich...

WIESBAUER GOURMET verfügt über ein breit gefächertes und zugleich exklusives Sortiment an verschiedensten Fleischspezialitäten: Rindfleisch von ausgewählten österreichischen Kalbinnen und natürlich das viel gerühmte Dry Aged Beef sowie Rindfleisch aus Argentinien oder den USA, Mangalica- und Iberico-Schweinefleisch und zahlreiche exotische Spezialitäten.

Wiesbauer Gourmet Fleisch-Spezialitäten jetzt bequem online bestellen: www.wiesbauer-gourmet.at

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH • office@wiesbauer-gourmet.at